

Vocabulary and key phrases



シーフード
shiifudo
シーフードは にんげん が たべる うみの いきもの です。
Shiibudo wa ningen ga taberu umi no ikimono desu.

the seafood
Seafood is any sea animal suitable for eating by humans.



さかな
sakana
わたしは こうかくるい より さかな が すき です。
Watashi wa koukakurui yori sakana ga suki desu.

the fish
I prefer fish to shellfish.



さかなの ほね
sakana no hone
わたしは さかなの ほね が ささり そう で し た !
Watashi wa sakana no hone ga sasarisoudeshita!

the fish bones
I almost choked on a fish bone!



アンチョビ
anchobi
わたしは アンチョビ の ピザ が ほんとうに きらい です。
Watashi wa anchobi no pizza ga hontouni kirai desu.

the anchovy
I really dislike anchovies on my pizza.



イワシ
iwashi
イワシ は あさい ばしょ で かい ます。
Iwashi wa asai basho de kaimasu.

the sardine
Sardines feed in shallow water.



スズキ
suzuki
スズキ の グリル は おいし い です。
Suzuki no guriru wa oishii desu.

the sea bass
Grilled sea bass is delicious.



タラ
tara
ポルトガル に は かぞえ き れ ない タラ の レシピ が あ り ます。
Porutogaru niwa kazokirenai tara no reshipi ga arimasu.

the cod
There are countless cod recipes in Portugal.



ちいさめ の タラ
chiisame no tara
ちいさめ の タラ は、 なま やくんせい や れいとう や かんそう した ジョウ たい で う って い ます。
Chiisame no tara wa, nama ya kunsei ya, reitou ya kansoushita joutai de utteimasu.

the haddock
Haddock is available fresh, smoked, frozen or dried.



tai
タイ の オーブン やき は わたし の あに の とくいり ょうり です。
Tai no oobun-yaki wa watashi no ani no tokuiryouri desu.

the bream
Roasted bream is my brother's speciality.



アンコウ
ankou
アンコウ は うみ の な か で も と も み に く い さ か な で す。
Ankou wa umi no naka de mottomo minikui sakana desu.

the monkfish
Monkfish have to be the ugliest fish in the sea!



ボラ
bora
そのレストランはもっともすばらしいボラ
りょうりをだします。
Sono resutoran wa mottomo subarashii bora
ryouri wo dashimasu.

the mullet
That restaurant serves the most exquisite
mullet.



サケ
sake
わたしはサケがきらいなひとをしりません。
Watashi wa sake ga kiraina hito wo shirimases.

the salmon
I don't know anybody who doesn't like salmon.



カレイ
karei
カレイにはたくさんのことなるしゅるいが
あります。
Karei niwa takusan no kotonaru shurui ga
arimasu.

the sole
There are many different types of sole.



マス
masu
マスつりはスコットランドでとてもゆうめい
です。
Masu tsuri wa sukottorando de totomo yuumei
desu.

the trout
Trout fishing is very common in Scotland.



マグロ
maguro
マグロのかんづめはとてもけんこうによい
です。
Maguro no kanzume wa totomo kenkou n iyoi
desu.

the tuna
Canned tuna is very healthy.



メルルーサのようぎょ
merurusa no yougyo
メルルーサのようぎょはタラとおなじなかま
です。
Meruruusa no yougyo wa tara to onaji nakama
desu.

the whiting
Whiting comes from the same family as cod.



メルルーサ
meruruusa
メルルーサをバターでやくと、さかなの
すべてのうまみがのこります。
Meruruusa wo bataa de yaku to, sakana no
suibete no umami ga nokorimasu.

the hake
If you fry hake in butter, you retain all the taste
of the fish.



イカ
ika
イカはたくさんのしゅるいのりょうりで
ゆうめいです。
Ika wa takusan no shurui no ryouri de yuumei
desu.

the squid
Squid is popular in many different types of
cuisine.



メカジキ
makejiki
メカジキのけんはたいちょうの3ぶんの1も
あります。
Mekajiki no ken wa taichou no sanbunnoichi mo
arimasu.

the swordfish
The "sword" of the swordfish makes up nearly
one-third of its length.



こうかくるい
koukakurui
いまのきせつはどんなこうかくるいが
ありますか。
Ima no kisetsu wa donna koukakurui ga arimasu ka.

the shellfish
What type of shellfish is in season at the
moment?



カニ
kani
カニのにくはしろでもちゃいろでも
ありません。
Kani no niku wa shiro demo chairo demo
arimasen.

the crab
Crab meat is either white or brown.



ロブスター

robustaa

なぜ ロブスター は そんなに たかい の で す か。
Naze robustaa wa sonnnani takai no desu ka.

the lobster

Why is lobster so expensive?



エビ

ebi

エビ の ニンニクいため は スペイン で とても
ゆうめいな りょうり です。
Ebi no ninnikuitame wa supein de totemo
yuumeina ryouri desu.

the prawn

Garlic prawns is a very popular dish in Spain.



ムールがい

muurugai

ちょうりした あと に ひらかなかつた ムールがい
を たべないで ください。
Chourishita ato ni hirakanakatta muurugai wo
tabenaide kudasai.

the mussels

Don't eat mussels that don't open after
cooking.

カキ

kaki

カキ は セイ が つく と い い ま す。
Kaki wa sei ga tsuku to iimasu.

the oyster

They say that oysters are an aphrodisiac.

Dialogue

アナとクローディアはあしたのよるの
ゆうしょくかいについてはなしています。
Anna to Claudia wa ashita no yoru no yuushokukai ni
tsuite hanashiteimasu.

アナ: あしたのよるのゆうしょくかいになにを
つくりましょうか。
Ashita no yoru no yuushokukai ni nani wo tsukurimashou ka.
クローディア: そうですね、ポールはシーフードが
だいすきです。とくにザルガイやムールがいが
だいすきです。
Soudesu ne, Paul wa shiifudo ga daisuki desu. Tokuni
zarugai ya muurugai ga daisuki desu.
アナ: あら、でもわたしがムールがいのアレルギーが
あることをしっていますよね。タラかサケはどう
ですか。
Ara, demo watashi ga muurugai no arerugii ga aru koto
wo shitteimasu yone. Tara ka sake wa dou desu ka.
クローディア: わたしはタラやサケには
あきました。メカジキはどうですか。
Watashi wa tara ya sake niwa akimashita. Mekajiki wa
dou desu ka.
アナ: いいアイディアですね。それをあかとうがらし
のソースでちゅうりしましょう。
Ii aidia desu ne. Sore wo akatougarashi no soosu de
chouri shimasou.
クローディア: おいしそう。おつまみにエビも
ようじましょう。
Oishisou. Otsumami ni ebi mo youishimashou.
アナ: すばらしいです。おいしいゆうしょくになります
ね！
Subarashii desu. Oishii yuushoku ni narimasu ne!

Anna and Claudia are talking about tomorrow night's dinner party.

Anna: What shall we prepare for the dinner party tomorrow night?

Claudia: Well, Paul loves seafood, especially cockles and mussels.

Anna: Oh, but you know I am allergic to mussels. What about some cod or some salmon?

Claudia: I am tired of having cod and salmon. What about some swordfish then?

Anna: Oh good idea. We could cook it with a red pepper sauce.

Claudia: Yum. Let's get some prawns for starters too.

Anna: Great. It is going to be a delicious dinner!

Please choose the correct answer

1. ポールは どんな しゅるい の シーフード が とくに すき です か。

Paul wa donna shurui no shiifudo ga tokuni suki desu ka.

a. かれ は ロブスター や カキ が すき です。

Kare wa robusutaa ya kaki ga sukidesu.

b. かれ は イワシ や アンコウ が すき です。

Kare wa iwashi ya ankou ga suki desu.

c. かれ は ザルガイ や ムールがい が すき です。

Kare wa zarugai ya muurugai ga sukidesu.

2. アナ は なん の アレルギー が あリます か。

Anna wa nan no arerugii ga arimau ka.

a. かのじょ は ムールがい の アレルギー が あリます。

Kanojo wa muurugai no arerugii ga arimasu.

b. かのじょ は サバ の アレルギー が あリます。

Kanojo wa saba no arerugii ga arimasu.

c. かのじょ は アンコウ の アレルギー が あリます。

Kanojo wa ankou no arerugii ga arimasu.

3. さいしゅうてきに かのじょたちは なに を りょうり します か。

Saishuutekini kanojotachi wa nani wo ryouri shimasuka.

a. タラ と サケ。

Tara to sake.

b. マス と アンチョビ

Masu to anchobi

c. メカジキ と エビ。

Mekajiki to ebi.

Answers: 1(c); 2(a); 3(c)